CLUB HOUSE
LA GRILLE

Donnez du mordant à votre menu

MÉLANGES LA GRILLE[MD] CLUB HOUSE[MD]

Assaisonnement pour poulet barbecue 890 g

Un mélange vibrant d'épices, d'ail, d'oignons et de sel assaisonné conçu pour donner rapidement et facilement la saveur fumée caractéristique du poulet longuement rôti au barbecue.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91180 2

Assaisonnement BBQ style brésilien 640 g

Un mélange audacieux et aromatique d'ail, d'origan, de poivre et de lime aux notes fumées et légèrement piquantes.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 02075 4

Assaisonnement aromatisé cassonade et bourbon 785 g

Un mélange intense de cassonade, d'arôme de bourbon, de poivron rouge, d'ail, d'oignon et de sel, idéal pour le porc, les fruits de mer, le poulet et le bifteck.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 26017 7

Assaisonnement chipotle et mangue 650 g

Un délicieux mélange sucré et fumé de piments chipotle et de mangues, combiné à un assortiment d'épices et d'assaisonnements.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 01210 0

Assaisonnement poivre noir concassé et ail au sel de mer 780 g

Un assaisonnement polyvalent et classique contenant des épices de haute qualité moulues grossièrement, conçu pour mettre en valeur toutes les saveurs de votre plat.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 02421 2

Assaisonnement habanero brûlant et ail rôti 705 g

Un mélange de piments habanero et d'ail rôti qui réveille les papilles avec sa puissante combinaison d'arômes et de saveurs intenses.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 02149 2

Assaisonnement au bacon et à l'érable 625 g

Le sirop d'érable véritable et le bacon fumé donnent une vraie saveur canadienne à vos grillades.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 01621 4

Assaisonnement poulet de Montréal 675 g

Un mélange vibrant d'oignons, d'ail rôti, et d'une gamme d'épices et fines herbes.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91273 1

Assaisonnement épices bifteck de Montréal 825 g | 3,4 kg

Un mélange robuste de poivre, d'ail, d'oignons, et d'une combinaison de 12 épices et assaisonnements gourmets.

CODES SCC/GTIN : 100 66200 91298 4 | 000 66200 03085 8

Assaisonnement aromatisé fumé au bois de pommier 780 g

L'alliage unique et savoureux de la fumée de bois de pommier, de la mélasse et d'une touche de piment de Cayenne donne à ce mélange d'épices un arôme riche et intense, légèrement accentué, qui procure une saveur chaleureuse de mets longuement rôtis.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 01309 1

Assaisonnement mélange de poivres épicés 740 g

Un mélange gourmet épicé de poivres concassés, d'oignon, d'ail, de poivrons rouges et de sel assaisonné qui donne du piquant aux grillades.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91251 9

Assaisonnement légumes 625 g

Véritable pot-pourri d'épices, de fines herbes et de légumes tels que des oignons, des tomates, de l'ail, des poivrons rouges, des tomates séchées, des poireaux et de la ciboulette, qui relève la délicieuse saveur naturelle des légumes.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91252 6

Assaisonnement aromatisé BBQ fumé au whiskey 660 g

Les saveurs sucrées et fumées du barbecue rehaussées par le whiskey donnent de la vivacité à ce mélange unique d'épices et de fines herbes.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 01279 7

Pour découvrir encore plus de recettes tendance mettant en vedette les produits Club House[MD], visitez clubhousepourleschefs.ca

Clubhousepourleschefs.ca ClubHouseForChefs ClubHouseForChefs ch4Chefs

Services alimentaires McCormick Canada • 600, route Clarke • London (Ontario) N5V 3K5 • 1-800-265-4988

© 2025 MD Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. | MD Marque déposée de McCormick & Co., Inc. Usage autorisé.

Possibilités infinies d'inspirations culinaires

MÉLANGES CLUB HOUSE[MD]

Cajun 560 g

Robuste et corsé, ce mélange combine l'essentiel de la cuisine cajun : l'oignon, le poivron et le céleri, le tout rehaussé de piments de Cayenne, de poivre, d'ail et d'un assortiment de fines herbes.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91168 0

Assaisonnement à la cajun original (moulu fin) 675 g

Ce mélange fin donne des saveurs d'ail et d'oignon, ainsi qu'une touche d'origan typique de la cuisine cajun, pour créer ce piquant boisé essentiel en cuisine créole.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91189 5

Assaisonnement jerk des Antilles 510 g

Ce mélange délicat et savoureux de piment de Cayenne, de poivre noir et d'épices tropicales telles que le piment de la Jamaïque, le clou de girofle, le romarin et le thym donne à votre recette la saveur sucrée, piquante et alléchante des îles du Sud.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91533 6

Assaisonnement cinq épices chinoises 370 g

Ce mélange de cinq épices, largement utilisé dans la cuisine chinoise, apporte des saveurs suaves et à la fois sucrées et épicées aux sautés et aux viandes rôties, ainsi qu'aux gâteaux et aux biscuits aux épices.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91149 9

Assaisonnement plein-goût pour bagel 660 g

Ce mélange classique d'ail, de graines de pavot, de sel, d'oignon et de graines de sésame vous permet de réinventer facilement votre menu.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 02330 4

Ail plus 580 g

Cet assaisonnement savoureux et polyvalent apporte la saveur et l'arôme sublimes de l'ail relevés de légumes déshydratés.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91172 7

Grec 510 g

Un mélange parfaitement équilibré de toutes les saveurs grecques essentielles; il contient de l'origan, des tomates séchées au soleil, beaucoup d'ail, du citron et des poivrons rouges pour un goût délicieusement méditerranéen.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91173 4

Italiano 510 g

Ce mélange spécial d'épices italiennes traditionnelles, d'ail, d'oignons et de poivrons donne à vos plats une saveur à l'italienne des plus classiques.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91171 0

Citron et fines herbes 550 g

Un bouquet ensoleillé de citron acidulé et de fines herbes, comme le basilic, le thym et l'aneth, qui donne une vivifiante saveur et un délicieux arôme à toutes les recettes.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91167 3

Assaisonnement citron et poivre 825 g | 3,5 kg

Un mélange de zeste de citron et de poivre noir moulu. Une note de fraîcheur citronnée pour presque tous vos plats.

CODES SCC/GTIN : 100 66200 91248 9 | 000 66200 03103 9

Assaisonnement ail et fines herbes sans sel ajouté 566 g

Un mélange robuste d'ail et de fines herbes, un soupçon d'orange et une pincée de piment de Cayenne, sans sel ajouté.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91538 1

Parmesan et fines herbes 520 g

Une combinaison d'oignon, d'ail et d'un bouquet de fines herbes italiennes classiques, comme le laurier, le basilic et l'origan, donne vie à ce riche mélange de fromages parmesan et romano.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91166 6

Piri Piri 700 g

Ce mélange riche et unique rappelle la sauce populaire du Portugal; il contient des épices suaves au goût du terroir, du citron, de la lime, des fines herbes et des légumes, et pimente le goût d'une grande variété de plats.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 02109 6

Ail rôti et poivrons 660 g

Cet assaisonnement polyvalent vous offre la saveur douce et beurrée de l'ail rôti alliée à la douceur des poivrons et des légumes déshydratés.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91169 7

Assaisonnement épicé pour spaghetti 405 g

Le mélange à sauce à spaghetti épicé combine épices et fines herbes à la perfection pour ajouter du piquant à toutes sortes de plats.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91255 7

Sriracha et lime 760 g

Un mélange d'assaisonnements offrant la finale pimentée typique de la sauce piquante bien connue aux accents de vinaigre et d'ail, combinée au goût vif de la lime.

CODE SCC/GTIN : 200 66200 02110 2

Assaisonnement pour taco 735 g

Un mélange mordant d'assaisonnements mexicains authentiques, dont l'oignon et les piments, qui transforme les aliments ordinaires en une fiesta de saveur.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91260 1

Tex Mex 560 g

Ce mélange corsé de piment de Cayenne, de cumin, de jalapeño et de fines herbes peut servir à assaisonner une vaste gamme de mets mexicains.

CODE SCC/GTIN : 100 66200 91170 3

Pour découvrir encore plus de recettes tendance mettant en vedette les produits Club House[MD], visitez clubhousepourleschefs.ca